



GALETTE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES AUX OIGNONS ET ROQUEFORT

INGRÉDIENTS

- 6 grosses pommes de terre
- un paquet de Roquefort, (100gr)
- 2 courgettes
- 1 gros oignon
- 3 gousses d'ail
- Persil
- 5 œufs
- 10 cl d'huile d'olive
- Sel, poivre (1 tour de moulin),
- Cornichons.

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 5MN
TEMPS TOTAL : 20MN

PRÉPARATION

Verser l'huile d'olive dans une poêle, thermostat 8. Faire revenir les pommes de terre coupées en petits dés avec l'oignon émincé; baisser la température à 5, vérifier la cuisson car les dés doivent être croustillants et l'intérieur moelleux. Saler.

Couper les courgettes en fines rondelles, les cuire à la vapeur, avec 3 gousses d'ail émincées, 2 cuillères à soupe de persil, saler et poivrer.

Dans un saladier battre 5 œufs avec la moitié du paquet de Roquefort papillon. Verser les pommes de terre et les courgettes, une fois égouttées, sur les œufs et remuer. Les œufs coagulent un peu.

Verser le tout dans la poêle bien chaude après avoir jeté l'excédent d'huile. Attendre 2 mn, les bords doivent frémir.

Retourner la galette, qui doit se présenter comme un beau gâteau. A déguster tiède ou froid avec des cornichons.